

# Aprikosen-Tiramisu

Für 6 Personen:  
333 g pro Portion - 2,00 kg Gesamtmenge

Menge	Zutat
100 ml	Wasser
40 g	Zucker
10 g	Vanillinzucker
800 g	Aprikosen
120 g	Eier (2 St.) +
40 g	Eigelb (2 St.)
60 g	Zucker
10 g	Vanillinzucker
500 g	Frischkäse, leicht (mind. 30 % Fett i. Tr.)
70 g	Eiweiß (2 St.)
50 g	Aprikosenlikör
200 g	Mandelmakronen (oder Löffelbiskuits)



Wasser, Zucker und Vanillinzucker aufkochen.  
Gewaschene Aprikosen (3 Aprikosen zur Dekoration beiseite legen) darin ca. 3 Min. köcheln lassen.  
Obst abgießen und Saft auffangen.  
Eier, Eigelb, Zucker und Vanillinzucker sehr schaumig aufschlagen.  
Frischkäse darunter rühren.  
Eiweiß steif schlagen und unterheben.  
Die Makronen od. Biskuits in eine flache, geeignete Glasschale geben, mit Likör und Kompottsaft leicht tränken.  
Nun die Aprikosen darüber füllen und die Creme zum Schluss einschichten.  
(Das Tiramisu kann auch in hübsche, hohe Gläser geschichtet werden.)  
Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Aprikosenspalten oder -würfel garnieren und evtl. mit einem Hauch Kakaopulver bestreuen.

Tipp: Für Kinder statt Likör Aprikosennektar verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 333 g

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Calcium
467 kcal	19,1 g	49,4 g	20,7 g	129 mg